VĚSTNÍK

Národopisné společnosti československé při ČSAV a Slovenskej národopisnej spoločnosti pri SAV

č. 1

1963

Když se postavila vápenka v Závratci u Třemošnice pod hradem Lichnice, to pak dědeček vápno jinde nenakládal než tam, neboť to bylo na rovině a blíže k Čáslavi. Vápno tam bylo o něco dražší, ale pěkné a dědeček musel mít vždy vápno vybrané. Dělníkům dával vždy dobré spropitné a rádi mu pěkné vápno naložili. Koně míval vždycky v pořádku a hlavně mu dopřál dost ovsa. Zpočátku musel pro koně všechno krmení kupovat, až nakonec si trochu pomohl, koupil si větší barák a pole i louku, pak měl i kousek pole a louku pachtovanou od velkostatku, to už drželi i jednu krávu a na zimu něco i pro koně zbylo. Tak si dědeček jen pomalu pomáhal, neboť při všem byla velká režie, a když vydělal na jedné furce 5—6 zlatých, byl rád.

Dědeček vychoval tři děti, dva syny a jednu dceru. Když se můj otec oženil, to bylo r. 1888, dědeček mu pořídil celý furberk, otec jezdil tedy také s vápnem, ale vyvolil si jinou stranu, pod Čáslaví, jezdil ke Kolínu a za Kolín poblíž Labské Týnice, ale do Týnice již nejel, tam to měl už zase jiný. Do Kutné Hory dával vápno do koželužny, do Kolína mydlářům a pomalu se začalo více vápna potřebovat i na stavby, často vezl i celou furku někam na stavbu. Mohl více naložit, bylo to všude po rovině a blíž, takže se třeba v týdnu třikrát otočil.

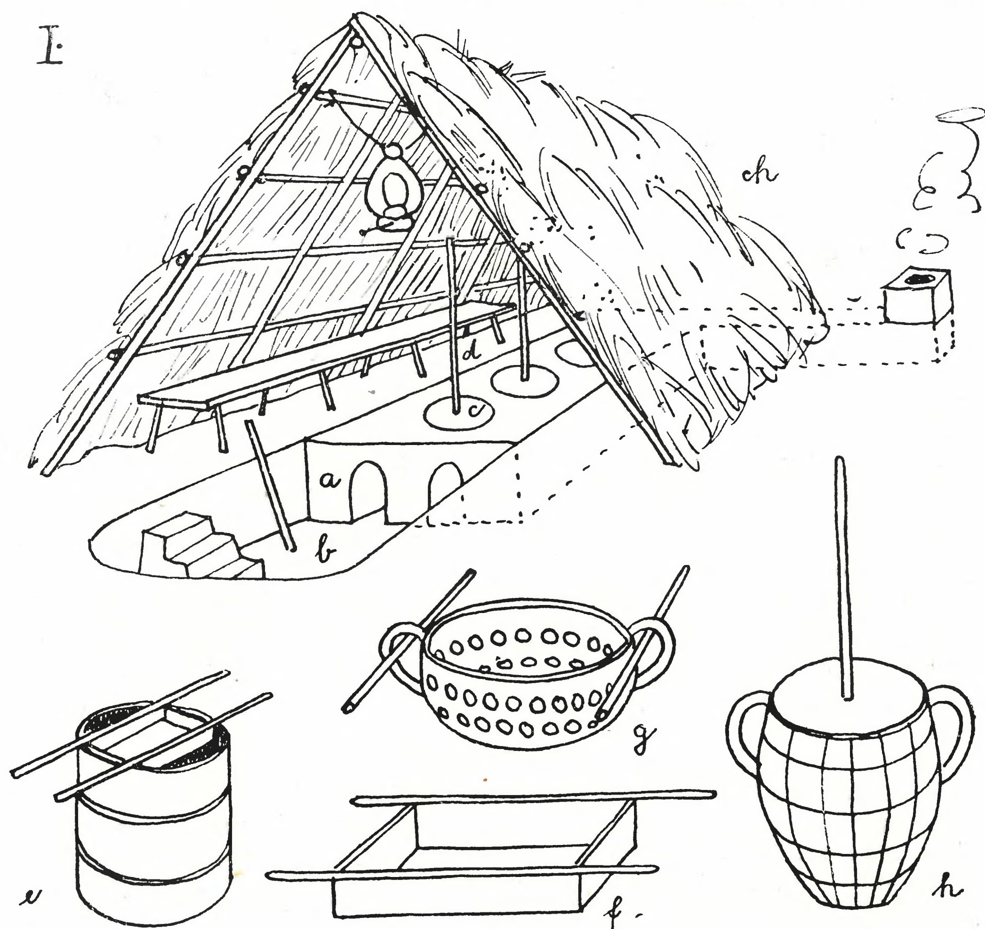
Mladší dědečkův syn Josef, který se oženil r. 1901, jezdil nejdříve jenom s dědečkem, potom i samostatně, ale dědeček mu vyměřil vždycky cestu, kudy má jet a kde se zase sejdou; strýc potom udržoval dědečkovu stranu pořád, i když byl už samostatný, ale to už měl pár koní, aby mohl více nakládat. Zato území prodeje se zmenšilo, do Uhlířských Janovic už ani nejezdil a jen se držel Zbraslavic, neboť vápno se prodávalo už i na celé fůry. Dokud jsem chodil do školy, ještě jsem byl u strýce s dědečkem na výměnku, když jsem vyšel školu, otec chtěl, abych šel k němu, že mně koupí koně a že budu s ním jezdit s vápnem. Poslechl jsem ho, ale dlouho jsem doma nebyl, s nevlastní matkou jsme se neměli rádi a tak jsem šel raději sloužit. Dědeček po babiččině smrti už pak dlouho nejezdil, hospodářstvíčko odevzdal synovi a sám byl na výměnku. Přes to, co všechno zažil, byl dlouho živ, dožil se první světové války, ale nepřežil ji, zemřel r. 1917, když mu bylo více než 80 let. Poslední léta svého života prožil v nedostatku a bídě, často nebylo co jíst, a když bylo, tak ještě špatné, jedlo se všelicos; toho si nezasloužil, celý svůj život mnoho rozkoší neměl a pečlivě se staral o rodinu, aby jeho děti se měly lépe než on. Před svou smrtí často na mne vzpomínal a volal mne, ale já ho v daleké Rusi neslyšel, ani jsem ho za jeho vychování na jeho poslední cestě nedoprovodil.

Aloisie Rysová

VAŘENÍ DOMÁCÍCH „TRNEK" V NĚMČANECH U SLAVKOVA

Co bych měla o této práci vyprávět? Byla nejpěknější. „Vaření trnek" (povidel) — co tu bylo radosti! Nejprve se trhalo a třáslo ovoce „durance" nebo „kadlátky", sbíraly se jen pěkné a sypaly se do „troků" nebo „beček" k tomu určených. Když bylo ovoce nachystáno, zvali se sousedi k postavení pece v zahradě. Obyčejně byli tři sousedé ve spolku. Každý soused donesl svůj „slevák" (veliký hliněný hrnec), který byl podrátovaný, aby ohněm nepraskl, a pak se „vomazoval"; nejprve se pomazal na vnější straně hustým hašeným vápnem, na to se nalepily z koudelového pytle pásky asi na prst široké stejnoměrně od horního okraje po délce až na dno, pak se udělalo „bláto", tj. „maz" z dobré cihlářské žluté hlíny, kuchyňské soli (as 1 kg), z ječmenných drobných plev i vody; to vše se dobře uhnětlo, a když byl „maz" dobře zpracován, přikročilo se k omazování sleváků. Slevák byl poklopen vzhůru dnem, postaven na nějakou „desku", aby byl v rovnováze, a pak se začalo bláto přimazávat na zavápněný, koudelovými pásky polepený slevák. „Maz" musel dobře držet a musel být stejnoměrně vysoko pomazán po celém sleváku, což se zkoušelo vnořením prstu do „mazu", musel proniknout do hloubky po první článek na prstu. Když byl úplně hotov, nechal se trochu „ztuhnout", to proto, aby „maz" neodpadl, až se bude slevák posazovat do pece. Když sleváky byly přichystány, přikročilo se k stavění pece (obr. 1). Dříve byla stavěna obyčejně v zahradě. Vykopala se jáma v zemi 2 ½ m dlouhá, 1 m široká a 1 m hluboká, pak se uvnitř vymazala

dobře uhněteným blátem, jak shora již uvedeno vypracovaným, ale bez soli, a nato se přikročilo ku posazování slováků. Pod každý slevák byla do pece dána podložka z pálených cihel, na kterou se slevák posadil; stávaly v peci tři až čtyři sleváky vedle sebe v řadě, a když byly usazené, zazdívaly se nahoře „křidlicó“, která se pěkně omazala — jako na stole. Pak se udělal ještě v zemi za posledním slevákem „sopouch“ pro kouřový komín a u prvního sleváku vpředu se pec uzavřela, ponechány byly jen dva otvory



Obr. I. Starodávný „trnkáč v zemi“, upravený v zahraaě, a) pec (délka 200—250 cm, šířka 100 cm, výška 80 cm), b) ohniště, jáma na dřevo, c) sleváky, d) kotóček, e) káď s cezanem na břečku, f) dřevěný cezan s plechovým sítem, g) hliněný cezan, h) slevák podrátovaný s kotóčkem, ch) bóda.

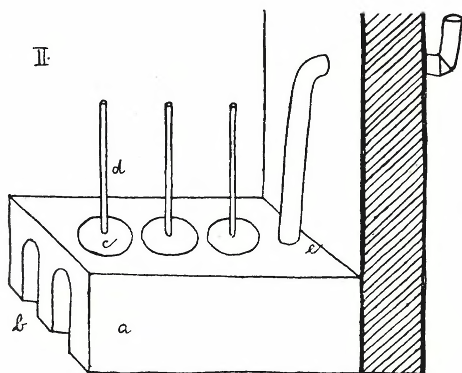
k přikládání polen pod sleváky. Před otvory byla vykopána další jáma 2 X 2 m veliká na dřevo a k přikládání do otvorů do pece. Do této jámy se sestupovalo schůdky ve hlíně vyrytými. Nakonec se přikročilo ku postavení „střechy“ nad celou pecí. Obyčejně ji tvořily „rechtiny“ ze žňových vozů, které se vždy 2 a 2 spojily dohromady, takže tvořily takto „krov“ (obyčejně stačily na krov 3 až 4 páry rechtin); když byly dobře usazené, svázaly se společně povřísly, pokryly se slaměnými došky a postranní otvory deskami a také vozovými plachtami, aby v „trnkáči“ nebylo zima. Nakonec se ještě do země zabodla hůl na proštarování ohně. Uvnitř nad pecí slováků visel drát, na který se věšela

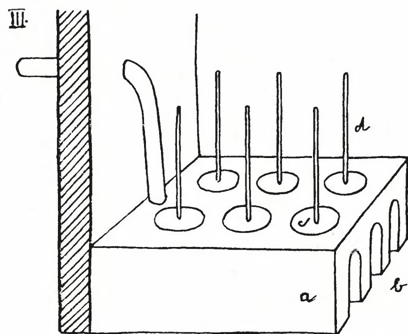
lampa ke svícení v noci, protože se vařilo nepřetržitě. Uvnitř boudy se postavily lavice pro „baby“ na míchání trnek, dále v boudě byly bečky s ovocem, bečka na vařenou „břečku“ se sítem („ceďákem“, „cezanem“) na bečce položeným, kde se proutěnou březovou useknutou metlou „vyšustovalo“ rozvařené ovoce: dužina ovoce padala do bečky a pecky se vybíraly do škopíka. (Těmito peckami, když obeschly, se topilo). To jsem trochu předběhla vaření trnek. Když již byla celá bouda i s pecí hotova, nasypalo se ovoce opatrně do slevákû. Do každého sleváku se postavil napřed „kotóček“, tj. hůl, na jejímž jednom konci byl naražen železný „kotóček“ na míchání ovoce při vaření. Jakmile bylo ovoce nasypáno, rozdělal se v peci pomalu „oheň“; nejprve musel hořet málo, aby pec i sleváky se pomalu vypalovaly, aby „maz“ neodpadl, a pak teprve se hodně přiložilo, aby ovoce se přivedlo do varu, přitom se musí kotóčky stále míchat — škrabat, aby se ovoce nepřipálilo. Když bylo ovoce rozvařené na břečku, tak se „vyšustovalo“, jak jsem již podotkla. Při vybírání ovoce ze slevákû musel být oheň zmírněn, aby se dužina na stěnách sleváku nepřipálila. Opatrně se naběračkou vyškrabovalo, aby ani dužina ani pecka tam nezůstaly. A znovu se postavil „kotóček“ a znovu se nasýpalo čerstvé ovoce. To se opakovalo stále, pokud nebylo připraveno dost „břečky“ na nalévání do slevákû k vaření. U všeho musela být nesmírná čistota, aby se pak „trnky“ nekazily. Když se už břečka (rozvařené ovoce bez pecek) nalila do slevákû, začaly se „hustit trnky“, to se stále přidávala po trochách nová břečka, když v sleváku to trochu „padlo“; v sleváku se hustilo tak dlouho, až kotóček zůstal sám stát nahoře v „trnkách“. Když už byly „trnky“, tj. povidla dobře vyhuštěné, vybíraly se do dubových „čtvrtnic“ (to jsou bečice) nebo „putnic“ k tomu již zvlášť připravených. Na plné čtvrtnici se „trnky“ navršily hodně do „kopečku“, daly se „pod čepicu“ — pěkně se uhladily a posypaly „kozičkovým květem“ (bezinkovým) a „trnky“ (povidla) byly hotové. Po vychladnutí se odvážely na trakaři ze zahrady domů a vynášely na půdu, kde vydržely dlouho, třebas 3 roky a ty poslední byly tak tuhé, že se daly jen krájet. Když je pak ženy chtěly nadívat do buchet nebo mazat na vdolky nebo lívance, musely je trochu pokrájet a dát rozvařit s trochou vody na plotnu. Trnky jsou velmi zdravé, obsahují hojně výživných látek, k našemu zdraví nezbytně potřebných.

Při vaření trnek bývalo hodně veselo, přišla i chasa prý „vypomáhat“, ale vlastně přišla na „lízačku“. „Lízačka“, to je lízání trnek, je rčení všeobecné. „Naběračka“, zvaná také „lízačka“, ze dřeva udělaná, je asi 20 cm dlouhá a 3 cm široká, „líže“ a také „oškrabuje“ se jí horká břečka ze slevákû na povrch pece přetékající, a to velmi chutná, zvláště velkým mládencům a pannám. Malým dětem se musí rozvařené ovoce nalévat na talíř, aby do slevákû nespadly a také aby se neopařily „horkó lízačkó“; tomu se říkalo „malá lízačka“. Velká chasa žertovala, lízačkami dávali chutnat jeden druhému a přitom byli někdy tak ulízaní, třebas i na nose a na tváři nebo na čele (podotýkám, že studeným lízáním), že to budilo navzájem mnoho veselosti. Chasa zpívala, tancovala, hrálo se na harmoniku nebo „husle“ a bylo veselo. I smutné příběhy se vyprávěly, to zase „baby míchačky“, aby si přišly na své. Někdy chasa i podováděla — dělala strašidla a mnohdy se přítomní v trnkáči i báli, zvláště když byla tmavá noc nebo přišla bouře, tu bývalo i smutno. Vzpomínky byly někdy radostné, někdy bolné a „baby“ rády vzpomínaly na svoji mladost, jak to kdysi „bévalo“.

Trnkáče se stavěly v zahradách do té doby, dokud byly střechy ještě někde pokryté slaměnými došky, aby se dům uchránil ohně, kdyby oheň v trnkáči vypukl. Když později byla dávána na domy krytina z tašek, lidé vařívali pak trnky v „mezírkách“ nebo v „kolně“, ale to už pec nebyla v zemi, nýbrž se stavěla z kotovic na zemi; ale při vaření byla zase tatáž práce jako v peci v zahradě (viz obr. II.).

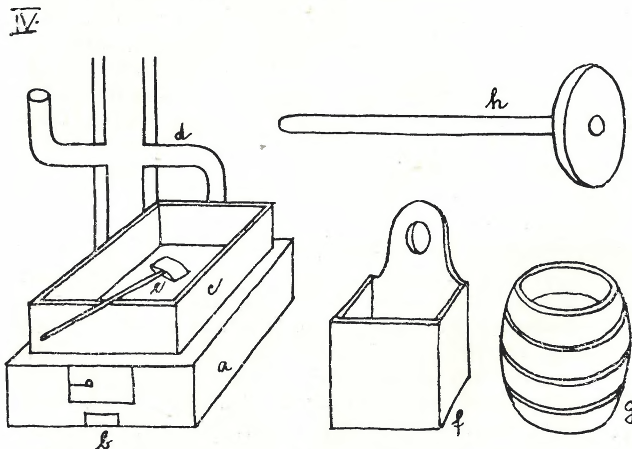
„Prastarý trnkáč v zahradě v zemi“ byl u nás v Němčanech od nepaměti a zanikl v roce 1900, když přišly nové návrhy, které popisuji dále jako způsob II.—V. Těch se u nás ještě porůznu užívá, zvlášť druhého způsobu s pecí z kotovic, ale jen poskrovnu. Ale „trnky“ ze slevákû byly nejlepší, ačkoliv sleváky ze všeho vaření daly nejvíc práce. V socialních poměrech při tomto vaření nebylo tehdy žádného rozdílu, byla to taková sousedská pospolitost. Vařili všichni, neboť dost ovoce měli i drobní zemědělci. Domkáři bez zahrad si také navařili, vypomáhali při sbírání ovoce i při vaření trnek a za to dostali ovoce — stromy, které si sami otrhali, a „trnek“ si pak také navařili. Stařenky,

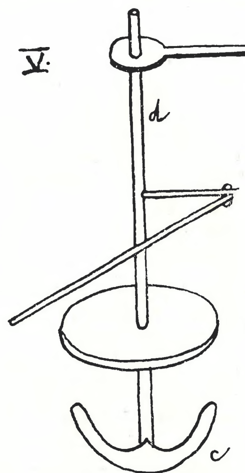




Obr. II. Trnková pec v mezírce nebo kolně, a) pec (délka 200 cm, šířka 100 cm, výška 80 cm), b) ohniště, c) sleváky s kotóčkem, e) sopóch.

Obr. III. Dvojdílná pec v kolně. Úprava jako u typu II.





Obr. IV. Bedna trnková v komoře na dvoře, a) pec (délka 150 cm, šířka 80 cm, výška bedny 25 cm), b) ohniště, c) bedna, d) kouřová roura ve zdi, e) škrabačka, f) „čtvrtce", g) bečice, h) kotóček (délka 150 cm, průměr železa 10 cm).

Obr. V. Měchačka v trnkovém kotli v prádelně, c) půlměsíc do kotle k míchání, d) měchačka

které při vaření trnek pomáhaly, dostaly celodenní stravu, i na noc. Protože se pec neuhasínala a „táhlo" se až do konce, až si všichni trnek navařili, dostaly odměnou také velký hrnec trnek již uvařených, který jim byl na trakaři až domů dovezen. Lidé měli stařenky při vaření trnek velmi rádi, jak děti, tak starší, děti, protože dostaly hodně lízačky, a starší proto, že se jim dostalo hodně vyprávění ze starší doby, jak to dřív bylo a jak je to nyní.

Po obou popsaných jednoduchých a starých způsobech vaření trnek zaveden byl jako další novinka měděný kotel. V něm míchání bylo usnadněno měchačkou, která měla na konci půlkruh a kterou se točilo pomocí páky, jak ukazuje obr. V. Kromě uvedených způsobů známe pak ještě jeden další způsob, jak vařit trnky, a to v dřevěné bedně s plechovým dnem vespod, ve které se míchá „škrabačkó". Pod bednou je pec na způsob nízkého sporáku, to vidíme na obr. IV.

Ale nový stát i v tomto oboru usnadnil ženám práci. Nyní jsou zřízeny domy a továrny na zpracování všeho ovoce, kde vše vykonávají stroje, kde i velká čistota činí povidla, různé zavařeniny i šťávy pro naše zdraví chutnější a výživnější. Tímto vyslovujeme vládě díky i všem pracovníkům v tomto oboru.

Antonín Laun

POSVÍCENÍ V LUŽNÉ U RAKOVNÍKA

Místní zvláštností v Lužné jsou psí hody a před nimi průvod, na kterém jsou vo děni psíci. Tato tradice je podle místního podání stará a datuje se prý od dob třicetileté války, kdy v Lužné řádil Trčkův pluk a všechno vydrancoval, takže lidé byli nuceni



jíst i psy. Zlí jazykové dodnes tvrdí, že se v naší obci jedí psi, ale občané se tomu smějí a sami pořádají o posvícení oslavu toho a veselé psí hody.

Posvícení se v Lužné koná po Ludmile, tj. po 16. září. Před posvícením se chalupy opravují a líčí, dva — tři dny předem se pečou koláče a zabíjejí se husy atd. První den, neděle, probíhá jako jinde, sjíždějí se hosté z blízkého i dalekého okolí, navštěvují se stánky a kočující podniky, odpoledne a večer se tančí. V pondělí, tj. na pěknou hodinku dopoledne rodiny navštěvují hřbitov, u školní budovy u desek padlých v obou světových válkách je před shromážděním proslov, po němž průvod s hudbou v čele prochází obcí do hostince, kde se dopoledne tančí zdarma. I po obědě se tančí, stoly jsou ozdobeny květinami a na stolech jsou rozžaty svíčky za zemřelé občany.

Kolem 17. hodiny navečer se formuje zvláštní velký průvod: vpředu nastupuje